



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PRENSES VOLOVAN

Kullanılacak malzeme (4 kiři için) :

8 volovan,
1/2 tavuk (600 gram kadar),
1 kahve fincanı un,
1 kahve fincanı sadeyağ,
200 gram mantar veya 25 gram kurutulmuş mantar,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 körpe havuç,
1 sap kereviz,
1/2 baş soğan,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarlarınız tazeyse elinizi içine bir limon sıkılmış soğuk suyun içinde tutarak mantarların zarlarını çıkarıp saplarının toprağa değen bölümlerini kesip attıktan sonra dilimleyin. Mantarlarınız kurutulmuşsa bunları ılık suya atarak iyice ıslatın.

Bir tencereye 1 litre su koyduktan sonra tavuğu bu suyun içine koyun. Tencereye üstü kazınmış havuçla kabuğu ayıklanmış yarım soğanı ve iyice yıkanmış kerevizi katın. Sonra tencereyi ateşe oturtun. Tavuğun suyu 40 dakika kaynadıktan sonra haşlanmış tavuğu tencereden alıp et tahtasına oturtun ve kemiklerini ayıklayın. Tavuğun göğüs kısmını küçük tavla zarları gibi doğradıktan sonra tavuğun öbür taraflarındaki eti de bir başka yemekte kullanmak üzere bir yana ayırın. Kurutulmuş mantarlar iyice ıslanıp kabardıktan sonra bunları bol akarsuda yıkayın ve dilimlere doğrayarak bir tencereye koyun (Mantarlarınız tazeyse yukarıda anlattığımız biçimde dilimlemiş olacaksınız. O vakit bunların suyunu iyice süzüp tencereye korsunuz). Tencereye sadeyağın 3/5 ini de koyduktan sonra kabı orta ısıllı bir ateşe oturtun. Beş dakika kadar tahta kaşıkla karıştırarak kavurduktan sonra katıp tencerenin kapağını örtün ve mantarları vakit vakit karıştırarak çok hafif ateşte pişirin (Gerekirse yeteri kadar süzölmüş tavuk suyu katarsınız) Bir başka kuşaneye artan sadeyağı koyup eritin. Yağ eriyince tahta bir kaşıkla karıştırırken azar azar unu katın. Unu yağa. iyice yedirdikten sonra karştırmaya ara vermeksizin bir bardak kadar süzölmüş tavuk suyunu azar azar katın. Tuzunu ve biberini de serptikten sonra karştırmaya ara vermeksizin karışımı beş dakika kadar kuvvetli bir ateşte pişirin. Sonra kuşaneyi ateşten indirin. Bir başka kapta pişirmiş olduğunuz mantarları ve zar gibi doğranmış tavuğun göğsünü bu salçanın içine atın. Kuşanedekileri karıştırırken rendelenmiş kaşar peynirini üzerlerine serpiştirin. Haşlanmış olan volovanları pyrex bir çukur kaba yerleştirin. Kuşanedeki karışım ile bunların içini doldurun (Artarsa volovanların yanlarına da korsunuz). Sonra pyrex kabı kızgın fırına sürüp beş dakika kadar orada bırakın. Kabı fırından çıkarır çıkarmaz ilk yemek olarak sofraya çıkarın. Bu yemeğin pişirilmesi için kullanacağınız volovanları hazır olarak alıp tuzlu kaynar suda haşlayarak hazırlayabileceğiniz gibi volovanlarınızı kendiniz de hazırlayabilirsiniz.